

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <b>Concombre vinaigrette</b> 	 <b>Melon charentais</b> 	 <b>Salade Marco Polo</b> 	<b>FERIE</b> 	 <b>Salade de tomate vinaigrette</b> 
 <b>Steak haché de bœuf sce charcutiere</b> 	 <b>Saucisse grillé au four</b> 	 <b>Poulet roti</b> 		 <b>Filet de poisson sce crème de citron</b> 
 <b>Riz créole</b> 	 <b>Coquillettes</b> 	 <b>Poêlée de légumes</b> 		 <b>Semoule</b> 
	 <b>Fromage</b>	 <b>Fromage</b>		 <b>Fromage</b>
 <b>Glace au lait</b>	 <b>Yaourt nature sucré</b>	<b>Fruit de saison</b> 		 <b>Compote de fruits et son biscuit</b> 

Liste des 14 allergènes alimentaires majeurs et leurs symboles			
gluten	mollusques	œufs	arachides
sulfites	lupin	céleri	sésame
poisson	moutarde	soja	fruits à coques
crustacés	lait		

- PRODUIT DE SAISON
- PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE
- VIANDE D'ORIGINE FRANCAISE
- FILET DE POISSONS FRAIS DU PORT

Valeur nutritionnelle moyenne par repas (g/100g)	
Protéines	49
Glucides	74
dont sucres	31
Lipides	45

**Le chef et son équipe vous souhaitent un bon appétit!**

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur et si des impératifs de service l'imposent.